37e Année. — Tome LXXII. N° 1872 Paris, 15 Mai 1930

REVUE DE VITICULTURE

LA PROHIBITION ET LE VIGNOBLE CALIFORNIEN

Le 18e amendement à la Constitution des Etats-Unis d'Amérique, le fameux « régime sec », « la prohibition » est devenu effectif dès le mois de janvier 1920. Le résultat hygiénique et moral a été une recrudescence d'alcoolisme, d'abus de stupéfiants, de criminalité résultante ou provoquée par la lutte contre les contrebandiers (*bootlegers*), qui forment une corporation puissante et riche. Nous savions que le commerce de nos grandes eaux-de-vie n'avait rien perdu au régime de la prohibition et que nos grandes marques, par l'intermédiaire des pharmaciens et avec les ordonnances des médecins (que de grippes à soigner !) avaient plutôt augmenté leur commerce normal, sans avoir recours aux bootlegers. Mais, que d'alcools frelatés, distillés en fraude dans les caves des habitants de l'Est, qui étaient devenues aussi de petits celliers individuels où chacun mit en fermentation les raisins à vins de la Californie, à l'état d'abord de raisins secs, à l'état de moûts expédiés ensuite, enfin à l'état de raisins frais expédiés en frigorifique, comme ils le sont d'une façon parfaite actuellement, à la suite de perfectionnements industriels continus. Mais, malgré ces améliorations de la matière première mise en œuvre, les fermentations en petites quantités, — car sont rares les organisations importantes faites en cachette, — ne peuvent donner que des vins défectueux, qui sont bus tels quels ou distillés.

Nous avons demandé à l'un de nos correspondants de Californie, grand viticulteur non loin de San-Francisco, quelle répercussion avait eu la loi de prohibition sur le vignoble californien, que nous supposions fortement atteint dans son existence. En nous adressant les documents statistiques suivants, M. R. L. N... ajoute : « Les marchés des Etats de l'Est absorbent plus de 90 % des raisins de Californie... L'histoire du vignoble californien à la suite de la loi de prohibition est fort intéressante et devra être écrite. Le 18e amendement à la Constitution, au lieu de provoquer l'arrachage des vignes et la ruine des vignerons, a entraîné au contraire l'augmentation rapide du vignoble en superficie et en plus grande valeur, et les propriétaires s'enrichissent d'un jour à l'autre. Et cependant l'opinion générale prédisait la disparition complète du beau vignoble de la côte du Pacifique, ce qui eût été injuste et contraire à l'intérêt économique d'un des plus beaux Etats de l'Union... La possibilité d'expédier avec succès, sous réfrigération, les raisins de cuve à une aussi grande distance que celle de la côte du Pacifique à la côte de l'Atlantique,

raisins transportés en wagon pendant 15 jours, est la cause de l'accroissement en importance et en richesse de l'industrie des raisins... »

Voici les documents probants que nous donne notre correspondant : la Californie viticole a deux productions importantes, celle des raisins de cuve et celle des raisins de table (raisins secs) ; cette dernière a supplanté en très grande partie, dans le Monde entier, la production espagnole (raisins secs de Malaga) ; elle est surtout confinée dans le Centre (Fresno) et le Sud (Los Angeles) de la Californie ; les raisins de cuve sont plutôt cultivés au Nord et au Sud de San-Francisco. La production des raisins secs de table a dépassé les besoins du commerce mondial ; celui-ci exige au plus 285.000 tonnes (tonne anglaise de 1.015 kilogr.), qui sont obtenus par 1.140.000 tonnes de raisins frais ; or, cette production a atteint 1.443.000 tonnes de raisins frais en 1927. D'où rétrogradation en 1927 et 1928 de la surface vignoble constituée par le Muscat d'Alexandrie ; cette rétrogradation a atteint 7.935 acres (2 acres 1/2 pour 1 hectare) en 1928.

Par contre — et c'est par comparaison que nous avons donné la situation du vignoble à raisins secs de table, — le vignoble à cépages de cuve et qui ne peuvent être utilisés que pour la vinification, a été constamment en augmentation depuis 1920 (prohibition) ; *il a à peu près doublé !*

Surface du vignoble à vin de la Californie

Année	Surface (en acres)	Augmentation
—	—	—
1919.....	97.000	
1920.....	100.000	3.000
1921.....	105.000	5.000
1922.....	110.000	5.000
1923.....	113.198	3.198
1924.....	121.691	8.493
1925.....	137.749	16.058
1926.....	156.945	19.196
1927.....	166.864	9.919
1928.....	173.691	6.827
Total augmentations.....		76.691

La production totale des vignes à vin est passée de 360.000 tonnes anglaises en 1917 à 413.000 tonnes en 1927, et pour les diverses productions viticoles de 1.186.514 tonnes en 1917 à 2.406.000 tonnes en 1927, pour une surface totale de 662.104 acres en 1927.

Les Américains ont donc bu, en vins de Californie, plus qu'ils n'absorbaient avant la loi de prohibition. Mais quels vins ont-ils bus ! vinifiés en cachette et par faible volume comparés à ceux qu'une vinification normale faite en grand dans le vignoble leur était jadis livrés, avec les cépages de qualité que produisaient surtout les comtés de Napa et de Sonoma et les comtés (San José) du Sud de San-Francisco !

Le Régime sec n'a aucunement diminué le volume consommé ; il a, par contre, aidé à livrer à la consommation des boissons plutôt antihygiéniques, malsaines et pernicieuses, surtout en alcools, pour la race. Et l'on comprend que de nombreux Etats veuillent l'abolition du 18e amendement.

Pourquoi les Américains n'ont-ils pas pris exemple sur nos pays viticoles de toute l'Europe, où l'alcoolisme, même dans ceux à production d'eaux-de-vie, est le moins accentué ? Ils pourraient constater, dans le temps comme dans l'espace, que le vin est le meilleur antidote de l'alcoolisme. Il est vrai qu'il faudrait que les Américains, plus encore que les autres Anglo-Saxons, apprennent à boire le vin comme un vrai aliment et qu'ils cessent d'exagérer la quantité et la rapidité de son absorption. Si le « too much », l'exagération, est parfois efficiente en industrie, elle ne l'est pas en alimentation, et jeter, d'un seul trait, un verre de grande fine champagne ou un verre de Château-Yquem dans le gosier, c'est peut-être très yankee, mais n'est pas normal et moins encore de saine mesure, comme ce qui est français.

Il n'est pas douteux, et l'exemple de la France, de l'Espagne et de l'Italie en sont une preuve indiscutable, que le fléau si grave de l'alcoolisme dans leur pays, ne sera enrayé et supprimé que lorsque les Etats-Unis renonceront au stupide régime sec, générateur de tares physiques et morales, et boiront, modérément comme en France, du vin sain et hygiénique, aux repas.

P. Viala,

Membre de l'Institut.

LE DECRET DU 1er MAI 1930 SUR LES ACHATS D'ALCOOL PAR L'ETAT

Le *Journal officiel* du 4 mai publie le décret d'application de la loi du 19 avril 1930, dont nous avons donné, dans un récent article, le texte, tel qu'il sortit des délibérations mouvementées du Parlement.

L'article premier dudit décret stipule que l'Etat est acheteur, en France et en Algérie, d'un premier contingent de 250.000 hectolitres, exprimés en alcool pur, d'alcool de vin titrant au moins 60 degrés Gay-Lussac, à la température de 15 degrés centigrades.

Les alcools en question doivent être produits sous le contrôle du Service des contributions directes ou des contributions diverses, et, quand il ne provient pas de la récolte personnelle du vendeur, leur fabrication doit être postérieure au 20 avril 1930 ; ces alcools ne peuvent être tirés que de la distillation du vin, à l'exclusion absolue des piquettes, des marcs, des lies et en général de tous les sous-produits du vin. (Article premier.)

L'article 2 fixe comme il suit les différents prix d'achat :

— Flegmes titrant entre 60 et 70 degrés : 650 fr. l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

— Flegmes titrant entre 70 et 80 degrés : 660 fr. l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

— Flegmes titrant entre 80 et 90° : 670 fr. l'hectolitre d'alcool à la température de 15 degrés centigrades.

— Flegmes titrant au moins 90° : 700 fr. l'hectolitre d'alcool pur, à la température de 15° centigrades.

— Alcools rectifiés bon goût : 750 fr. l'hectolitre d'alcool pur à 15° centigrades.

Ces prix s'entendent des alcools vendus sur wagons gare expéditrice ; les frais de transport, par le chemin de fer, à plein et à vide, sont à la charge de l'acheteur. En ce qui concerne les livraisons faites par les vendeurs algériens, ces prix s'entendent de l'alcool rendu et reconnu sur quai d'un port français au choix de l'acheteur. Les frais de transport à vide sont à la charge du vendeur.

C'est le service des contributions indirectes qui établit les titres de mouvement portant les quantités d'alcool payées au vendeur et contenues dans des wagons ou sur quai d'un port français. Les paiements seront effectués, chaque quinzaine, par virement au compte ouvert dans une banque au nom du vendeur. (Article 2.)

L'article 3 précise les formalités que devra remplir le vendeur pour faire ses offres de vente : les demandes devront être présentées sur timbre, suivant la formule donnée en annexe du présent décret, à la page 5007 du *Journal officiel* du 4 mai 1930. Elles seront adressées, avant le 31 mai prochain, à la Direction des poudres (Service des alcools), boulevard Brune, Bastion 79, à Paris. Les vendeurs recevront un avis, le 15 juin 1930 au plus tard, sur la suite donnée à leur proposition.

Les offres pourront être faites soit par les distillateurs agissant pour leur compte ou pour le compte des récoltants, soit par les récoltants eux-mêmes. Ceux-ci auront la faculté, jusqu'à concurrence d'une quantité de 25 litres d'alcool pur par 10 hectolitres de vin récolté en 1929 dans les vignobles qu'ils exploitent et sans que l'opération revête un caractère commercial, de livrer soit des alcools achetés par eux, soit des alcools qu'ils auront distillés à domicile, ou chez un voisin, ou dans les ateliers d'une coopérative de distillation, ou chez un bouilleur de profession, avec tous les appareils de leur choix.

Les quantités d'alcool ainsi livrées seront précomptées sur celles qui pourraient être ultérieurement imposées aux intéressés dans les conditions de l'article 2, § 4, de la loi du 19 avril 1930. (Article 3.)

Les livraisons d'alcools ne pourront être faites après la date du 31 décembre 1930. (Article 4.)

L'article 5 prévoit le cas où les vendeurs seraient tenus de mettre à la disposition de l'acheteur en vue du logement des alcools vendus, la totalité des bacs dont ils disposent. Dans ce cas, des acomptes représentant les 9/10 de la valeur des alcools stockés leur seront alloués sur la production de chaque quinzaine, et ils toucheront en outre une indemnité de 1 fr. par mois pour feinte, location de bacs et assurance. (Article 5.)

La Direction des poudres est seule compétente pour régler toutes les questions de détail, concernant l'application du présent décret. (Article 6.)

L'article 7, enfin, prévoit le recours aux livraisons obligatoires pour le cas où les offres reçues à la date du 31 mai 1930 ne représenteraient pas, au moins, 50 % de la quantité fixée à l'article premier (250.000 htl.). Un nouveau décret déterminera, dans un délai de 20 jours à compter du 31 mai 1930, les conditions dans lesquelles devront s'effectuer ces nouvelles livraisons : elles seront imposées aux viticulteurs ayant récolté, en 1929, plus de 500 hectolitres de vin de consommation courante dans des vignobles ayant eu un rendement supérieur à 50 htl. par hectare. Le même décret déterminera, également, la quotité de ces livraisons.

Tel est ce décret qui, avec la loi du 19 avril, constitue l'ensemble de la réglementation relative aux achats d'alcool par l'Etat ; ce texte reste strictement conforme à l'esprit et aux termes de la loi, puisqu'il stipule, formellement, que les alcools ainsi achetés devront provenir exclusivement de la distillation du vin. Ainsi, le marché devra se trouver allégé de tous les produits de médiocre qualité qui pesaient sur les cours et entravaient l'écoulement rapide de la récolte. De plus, en favorisant les ventes d'alcool par le récoltant qui, dans ce cas, ne revêtent pas le caractère d'opérations commerciales, la nouvelle réglementation tend à assurer aux moindres frais possibles la réalisation rapide de la réforme.

Charlotte Drouard,
rédactrice,
secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

LA PRESSE HORIZONTALE EN HUILERIE D'OLIVE

Réponse à M. Coq, ingénieur-constructeur à Aix

A la suite d'une étude parue, sur la *Revue de Viticulture*, le 27 mars, M. Coq me demande certaines explications au sujet des presses horizontales ; je me fais un devoir et un plaisir de répondre à son invitation, car une discussion technique avec l'éminent constructeur que tous les oléiculteurs et viticulteurs connaissent et apprécient, ne peut être qu'instructive. Je me suis entretenu bien des fois de la question « huilerie » avec M. Coq, c'est souvent à lui que j'ai exposé mes idées et c'est au cours de l'une de nos conversations que je lui parlai d'une presse à cage, avec un à deux dispositifs séparateurs, remplissant le rôle de drains.

M. Coq, ayant eu un doute sur la réussite de mes projets, j'acceptai de faire des essais à la Coopérative de Nîmes, avec un appareil construit par une maison de Lyon.

Après quelques essais, je me suis rendu compte que cette machine ne pouvait convenir en huilerie d'olive. Cet appareil donne d'excellents résultats

pour noix de palme et autres oléagineux exotiques, mais il ne peut convenir à un fruit comme l'olive, dont les liquides ont une consistance spéciale.

Ce n'est qu'après cet échec que je conçus l'idée d'une presse horizontale et que je soumis mes idées à des constructeurs.

Primitivement, comme l'écrit M. Coq, cette presse comportait 2 plateaux presseurs jumelés, reliés entre eux par des pistons solidaires, de telle sorte que, lorsque la pression s'effectuait d'un côté, on procédait de l'autre à l'enlèvement de la pâte pressée et à un nouveau chargement de pâte fraîche.

M. Coq, à qui l'industrie oléicole et vinicole est redevable de nombreux appareils perfectionnés, sait bien que toutes les machines sortant de ses ateliers n'ont pas été réussies et mises au point du premier coup ; il a dû chercher, modifier, ses plans primitifs ; il doit chercher et modifier encore, car une maison très cotée comme la sienne doit toujours être à la recherche du mieux.

Nous avons dit ce qu'il a fait, ce que font tous ceux qui créent quelque chose et qui, s'étant trompés, le reconnaissent loyalement et corrigent leurs erreurs.

La première, pour la presse horizontale, était due aux pertes de temps occasionnées par la marche du piston pour passer d'une cage à l'autre ; c'est alors que la presse fut dédoublée et c'est ici un avantage d'une erreur commise.

Puis, il fallut renoncer à l'idée d'utiliser seulement un à deux dispositifs séparateurs servant de drains ou, comme je l'expliquais dans une brochure parue en 1927, à faire agir sur la pâte d'olive des plateaux à surfaces convexes, arrivant presque à se toucher. A ce moment, nous avons fait des essais en utilisant des séparateurs en aloès, mais ils furent abandonnés et l'on adopta définitivement des poteaux-séparateurs en cheveux et poils. Un séparateur en cheveux vaut de 22 à 25 francs ; la douzaine de scourtins en cocos à mailles doubles, ceux que je conseille, vaut environ 250 francs ; donc comme prix pas de différence. Mais ces séparateurs ont les avantages suivants : 1° résistance bien supérieure aux scourtins ; 2° nettoyage très rapide, car le grignon n'y adhère presque pas ; ce fait a une grande importance pour la main-d'œuvre.

Je sais que des moulins à huile n'ont pas de presse préparatoire ; ce sont des anciens ateliers ou des usines traitant peu d'olives par jour, mais dès que la quantité à traiter est tant soit peu importante, ce n'est pas un avantage car, s'il y a économie de capital et de personnel, il y a perte de rendement pour les presses finisseuses ordinaires.

Une presse du type que me signifie M. Coq, ne peut traiter 250 kilos d'olives à l'heure, bien entendu si l'on veut assécher normalement la pâte ; théoriquement, elle peut en traiter 200 kilos, mais pratiquement nous ne dépassons pas, dans les moulins possédant 3 presses finisseuses, 4.500 kilos d'olives en 10 heures et nombreux sont les ateliers où l'on n'atteint pas ce chiffre ; exceptionnellement, et si l'on rencontre des olives de travail facile, on peut

dépasser 450 kilos à condition, toutefois, d'avoir un personnel, et de posséder un stock de scourtins, légèrement suffisant.

Or industriellement et dans la pratique courante, il ne faut pas prendre pour base, ce que l'on peut faire aux essais, il faut examiner ce que l'on fait couramment et, je ne dirai pas : « avec la presse horizontale, on peut traiter 350 kilos d'olives à l'heure », car ce serait aux dépens du rendement en huile, mais je dis, — « en travail normal, les ouvriers peuvent traiter 300 kil. d'olives à l'heure » ; chose contrôlée au cours de la campagne à Manosque ; en travail normal, pour faire 300 k. d'olives à l'heure, il faut 2 presses finisseuses ordinaires. M. Coq dit : « la presse finisseuse, dans une seule opération, donne un rendement au moins égal à celui de la presse horizontale ; oui, opération par opération, c'est-à-dire 150 kilos pour chacune d'elles, mais il oublie que la presse verticale doit être chargée, alors que la presse horizontale a son chargement préparé au cours de la pression ; que son déchargement est plus rapide que celui d'une presse verticale, qu'il faut une minute pour la charger et, que l'on met trois fois moins de temps pour nettoyer les séparateurs d'une presse horizontale, que les scourtins d'une presse verticale ; on fait 2 pressions avec une presse horizontale, alors que l'on n'en fait qu'une avec une presse finisseuse verticale.

M. Coq certifie que l'huile restant dans les grignons sortant des presses ordinaires ne dépasse pas 8 % ; examinons ce point.

J'ai, sous les yeux, les bulletins d'analyses de grignons, de 1926 à nos jours, provenant des coopératives, dont beaucoup utilisent du matériel de M. Coq et je vois ceci : sur 80 bulletins d'analyse, 17 seulement indiquent une richesse, inférieure à 11 % ; 5 une richesse inférieure à 10 % ; 2 seulement, inférieure à 8 % ; je ferai remarquer que ces 2 échantillons (récolte 1927) provenaient d'olives véreuses, réduites en bouillie par le ver.

Je suis à la disposition de M. Coq, lorsqu'il voudra me montrer qu'en travail normal, courant, il peut traiter régulièrement avec une presse finisseuse, recevant la pâte d'une presse préparatoire, 250 k. d'olives à l'heure et obtenir des grignons qui ne contiendront pas plus de 8 % d'huile.

Il voudra bien admettre, que plus la puissance agissante sur la pâte d'olive est forte, plus l'asséchement est grand et, que la pression étant de 60 k. par cm. carré dans la presse horizontale et de 40 k. seulement dans la presse finisseuse verticale, les grignons doivent être plus pauvres dans le premier cas ; c'est bien ce qui se produit.

Pour faire descendre le plateau d'une presse verticale, il suffit en effet d'actionner les robinets de pression, mais ne faut-il pas agir de même pour la presse horizontale ? la complication est donc la même, mais alors qu'il faut attendre que le plateau soit au bas de sa course pour recevoir un chargement (en supposant que la presse préparatoire ait fini son travail), la presse horizontale a déjà commencé depuis longtemps une pression suivante. Pour parler amortissement d'un matériel, il faut prendre celui-ci pour un travail égal, or à ma connaissance et depuis que je m'occupe de travail industriel dans les huileries, j'ai toujours réalisé, dans une huilerie comprenant 3 presses finisseuses, avec

préparatoires (c'est le type le plus courant et nous avons ainsi plus de 40 coopératives), une moyenne de 4.000 à 4.500 k. d'olives en 10 h., soit 450 k. à l'heure, et 150 k. par presse finisseuse.

Si nous parlons amortissement, il faut d'un côté prendre une presse horizontale complète avec ses 100 séparateurs en cheveux et de l'autre, la presse préparatoire double, 2 presses finisseuses complètes et les scourtins nécessaires, soit 2 jeux comme pour la presse horizontale, ou 30 douzaines de scourtins ; je ne sais pas trop de quel côté sera la plus grande dépense à amortir.

Je fais bien remarquer à M. Coq, que je ne suis pas en contradiction avec moi-même, et je dis ceci, parce qu'il fait état dans sa lettre, de mon volume sur l'olivier, paru en 1924. Je dis ici, qu'il faut baser l'établissement d'une huilerie d'olive sur le point suivant : travail d'une presse finisseuse : 200 k. d'olives à l'heure ; en travail industriel, il faut toujours compter une perte de 15 à 25 % et mieux que moi, puisque M. Coq est industriel, il sait, qu'entre ce que l'on peut faire, ce que l'on ferait en essais et ce que l'on fait en travail ordinaire, il y a une différence.

Parlons, en terminant, de la question : personnel.

Pour une huilerie de 2 presses finisseuses avec préparatoires, je prendrais comme personnel : (laissant de côté le directeur ou contremaître, qui cependant serait plus utile dans une installation avec presses verticales, car il y a plus de personnel et plus de manœuvres de robinets) : un homme au grenier, pouvant aider au nettoyage des scourtins ; 2 hommes au broyeur (un pour remplir les scourtins, l'autre pour les placer sur les presses préparatoires), un homme pour faire le passage des scourtins des presses préparatoire sur les presses finisseuses ; 2 hommes pour débarrasser les presses finisseuses et nettoyer les scourtins ; soit 6 hommes par équipe.

Pour la presse horizontale, 3 suffisent.

Les avantages de la presse horizontale sont donc les suivants : augmentation de rendement, grâce à une pression supérieure de 50 % ; diminution de la dépense et de l'usure des séparateurs, enfin économie de main-d'œuvre.

Comme le dit M. Coq, la presse horizontale a donné lieu déjà à de nombreuses controverses et, comme toutes les nouveautés, elle a été et sera probablement encore, l'objet de nombreuses critiques.

Mais, si une discussion loyale comme celle que j'ai l'honneur d'avoir avec M. Coq, permet d'éclairer le lecteur, si elle l'incite à chercher la vérité en s'entourant de toutes les garanties possibles, celle provenant de gens qui critiquent pour faire échouer une chose nouvelle, qu'ils ne connaissent même peut-être pas et, qui basent leurs critiques sur le fonctionnement d'un appareil, qui n'a pas été conduit selon les instructions des constructeurs, n'est ni sérieuse, ni loyale.

Il est certain que si l'on veut faire échec à un appareil, rien n'est plus facile et, personnellement, je me charge de faire un travail déplorable, si je le voulais, avec des presses verticales.

La critique d'un appareil ne peut être prise en considération, que « lorsqu'elle porte sur une machine que l'on voit travailler selon les indications

établies par les créateurs et, si elle fait dans ce cas un mauvais travail et fournit un mauvais rendement ».

Ce n'est pas ce qui s'est produit à Manosque, où là seulement, j'ai suivi avec des experts le travail de la presse horizontale.

Je crois avoir répondu à toutes les observations de M. Coq et, je n'ai rien dit que je ne pense pas et que je n'ai pas constaté.

J. Bonnet.

CRISE VITICOLE

Solution pratique

Exposé. — La crise qui sévit sur la viticulture française risque en se prolongeant de se transformer en désastre .— Il est entendu que chaque fois que je parle de la France, l'Algérie est comprise.

En effet, dans un pays essentiellement vinicole comme la France, en plus des viticulteurs et des ouvriers qui vivent directement de la vigne, quantités d'industries et de commerces en vivent indirectement. Il est donc indispensable et urgent pour la prospérité de la France de trouver une solution à la crise actuelle.

Causes de la crise. — Les causes de la crise sont nombreuses et nous les énumérerons par ordre d'importance :

1° Augmentation de la production naturelle.

2° Surproduction artificielle par le mouillage, irrigation, etc...

3° Pressurage des lies, surpressage des marcs.

4° Diminution de la consommation provenant des prix excessifs et de la mauvaise qualité des vins qui ont déshabitué beaucoup de consommateurs de la boisson nationale.

Remèdes divers. — Beaucoup de remèdes ont été préconisés pour :

1° *Augmenter la consommation.* — Diminution des droits. Diminution des frais de transport. Concentration des moûts, etc.

2° *Diminuer la production.* — Distillation des mauvais vins. Interdiction du surpressurage des marcs. Elimination des vins de lie. Limitation des plantations, etc., etc...

Certains de ces remèdes ont du reste fait l'objet d'une loi récente, mais ils ne résolvent pas la question d'une façon absolue.

La consommation ne peut, en effet, dépasser un chiffre maximum qui est loin de pouvoir absorber une surproduction de vins naturels, même débarrassée des mauvais vins.

Quand un médecin veut guérir un malade, il cherche à supprimer les *causes* de la maladie et ne se contente pas d'en atténuer *les effets*, car il sait très bien que si la cause persiste la maladie ne fera que s'aggraver.

Or, comme dit plus haut, *la cause* essentielle de la crise, c'est la surproduction. C'est donc à la surproduction qu'il faut s'attaquer. Mais la limitation des plantations dont il est fortement question serait un mauvais remède, car il créerait une hausse excessive dans les années de mauvaise récolte.

Il faut établir *un équilibre constant* entre la production et la consommation.

Contingentement. — C'est le seul remède efficace dont il a été beaucoup parlé et sur lesquel j'avais déjà fait un rapport lors de la crise de 1906.

On a sur cette question beaucoup épilogué ; mais, à mon avis, elle n'a pas été exposée assez pratiquement et avec tous ses avantages.

Le principe que je préconise consiste à ne mettre *annuellement* à la consommation que la quantité que celle-ci peut absorber et de réserver l'excédent pour d'autres emplois.

Application. — Ce système appliqué au vin est d'une exécution très simple.

En effet, la consommation moyenne du vin en France est à peu près constante, 50 millions environ d'hectos.

La production probable peut être approximativement déterminée chaque année, fin août, par les rapports des professeurs d'agriculture départementaux ; les rapports des dernières années en sont la preuve.

Si donc fin août on estime que la récolte doit être supérieure du quart à la consommation de l'année précédente, il suffit d'un décret du gouvernement stipulant que les viticulteurs n'auront le droit de faire sortir par acquit à la consommation que les trois quarts de leur récolte.

Si, au moment de la déclaration définitive de récolte, on constate une diminution sur les prévisions, un nouveau décret pourra augmenter le pourcentage.

Le quart supplémentaire pourra soit être conservé par les viticulteurs, soit être distillé, soit exporté, etc., etc...

Les viticulteurs ne pouvant faire sortir les vins de leur cave qu'au moyen d'acquits à caution, le contrôle est très simple.

La seule fraude possible serait une déclaration de récolte exagérée ; mais la déclaration de récolte serait contrôlée après les vendanges et on contrôlerait à la fin de la campagne l'existence ou l'emploi du quart frappé d'interdit, toute fraude excédent 5 % serait passible de confiscation et d'amendes.

Vins fins. — Les viticulteurs produisant des vins fins, Champagne, Bordeaux, Bourgogne, etc., etc., pourraient écouler *la totalité* de leur récolte, à condition de racheter à d'autres viticulteurs des acquits à caution pour une quantité correspondante.

Avantages du système.

1° *Stabilisation des prix.* — Aussi nécessaire pour la viticulture que pour le commerce.

Prenons pour exemple une récolte dépassant du quart les besoins de la consommation ; il est incontestable, d'après l'expérience du passé, que les prix

seront très bas et inférieurs au prix de revient. On peut les estimer à 50 fr. l'hecto.

Un propriétaire produisant 1.000 hectos encaisserait 50.000 francs. Et si l'année suivante la récolte est encore supérieure du quart, ce sera l'effondrement des cours à 20 ou 25 francs l'hecto, comme nous l'avons déjà vu en 1925. C'est la ruine de la viticulture et de tous ceux qui en vivent.

Supposons appliqué le système du contingentement, le prix de vente redevient normal, 150 francs environ, et pour les trois quarts de sa récolte, soit 750 hectos, le propriétaire encaissera 112.000 francs. Quant au dernier quart, quel que soit le prix de vente à la distillerie ou à l'exportation, c'est un bénéfice supplémentaire.

2° *Distillation.* — Etant donné que l'alcool de bouche doit être exclusivement de l'alcool de vin ou de fruit, il aura toujours son emploi et l'excédent pourra se garder pour les années suivantes ;

3° *Exportation.* — Mais c'est surtout dans l'exportation que je vois un *énorme avantage.*

En effet, il est évident que nous avons, à ce point de vue, perdu la maîtrise des marchés étrangers, où nous ne pouvons pas lutter contre la concurrence des vins d'Espagne, de Portugal et d'Italie, etc.

Avec le système du contingentement, nous donnons sans aucune dépense une sorte de prime à l'exportation et dans les années d'abondance le prix du vin pour l'exportation sera tellement bas que les concurrents étrangers ne pourront pas nous concurrencer.

Nous reprendrons donc facilement les marchés étrangers qui nous permettront dans l'avenir d'écouler de grosses récoltes et feront aussi rentrer en France des sommes importantes.

Résumé. — En résumé, je ne vois à ce système de contingentement que des avantages et aucun inconvénient, et c'est le seul qui *évite avec certitude toute crise présente ou future.*

Je propose donc que soit votée par le Parlement une loi dont les principaux articles seraient les suivants :

LOI

Article premier. — Chaque année, le 31 août, un décret fixe la proportion de la récolte de vin que chaque viticulteur aura le droit de livrer à la consommation intérieure de la France.

Article 2. — Le 30 novembre de chaque année, un nouveau décret confirmera ou modifiera celui du 31 août.

Article 3. — Le supplément de récolte non consommable en France devra être distillé ou exporté, à moins que le viticulteur préfère le conserver pour le comprendre dans sa déclaration de récolte l'année suivante.

Article 4. — Le viticulteur qui voudrait vendre à la consommation la totalité de sa récolte en aura le droit à condition de fournir à la distillation ou à l'exportation une quantité de vin égale à celle qu'il aurait dû y consacrer.

Pour cela, il devra acheter à d'autres viticulteurs sur leur quantité destinée à la consommation, la quantité de vin nécessaire.

ARTICLE 5. — Une commission vérifiera chaque année les déclarations de récolte et, le cas échéant, le pourcentage exclus de la consommation.

HENRI VIDEAU,

4, rue Commandant-Lamy, Alger.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Nécrologie (P. Gillin). — Poudrages (Dr Armagnac). — Les achats d'alcool de vin par l'Etat. — La Chambre de commerce de Constantine et le contingentement des vins algériens (H. J.). — Le contingentement des vins algériens et diverses Chambres de commerce (H. J.) — La loi du 1er janvier 1930 et le trafic des ports (H. J.). — Situation viticole dans les Pyrénées-Orientales (H. J.). — Assemblée des présidents de Chambres d'agriculture du 18 mars 1930 : viticulture (H. J.). — La mise en service de l'acquit jaune d'or et le gouvernement allemand (H. J.). — Application du protocole annexé au traité de commerce franco-grec (H. J.). — Cours d'œnologie (H. Astruc).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Toujours des perturbations atmosphériques dans notre région qui n'est pas habituée à avoir tant de pluies ni la température froide que nous subissons.

Depuis notre dernière communication, il a encore plu, après quelques jours de vents du sud. Aussi, tous les travaux du vignoble ont été abandonnés pour utiliser la main-d'œuvre aux sulfatages. Les pluies assez fréquentes et l'humidité du sol favorisent la contamination des feuilles de vigne qui ne sont pourtant pas encore bien développées, la végétation étant retardée par la température encore froide et le sol mouillé très souvent.

L'eau est encore à la surface du sol de beaucoup de vignes de plaine. Ces vignes nombreuses n'ont pas pu être encore cultivées et il est impossible d'y pénétrer pour les sulfater. Il est vrai que la végétation est en retard dans ces terrains argileux et froids. De plus, les herbes sont plus hautes que les souches et les escargots ont détruit presque tous les premiers bourgeons. On a négligé de répandre de la chaux en poudre au départ de la végétation. Dans beaucoup de vignes, les ravages faits par les escargots sont plus importants qu'une gelée blanche.

Si le Mildiou, comme il est à craindre, se développe, nous n'aurons pas dans le Midi une belle récolte ; mais pour se prononcer, il faut attendre la floraison. C'est le moment le plus critique pour les vignes.

Nous n'avons pas l'habitude d'exagérer, comme font un certain nombre de correspondants de journaux politiques. Nous tiendrons les lecteurs de la *Revue* exactement au courant de l'état du vignoble méridional.

Pour le moment, végétation en retard, sortie de raisins bonne ; mais terre en mauvais état par manque de cultures d'hiver et de printemps. Beaucoup d'humidité dans le sol et à la surface. Greffages en retard et certains impossibles. Les reprises dans les vieilles vignes ne sont pas faites en général.

On continue à couper les herbes drues à la faucille. Opération que nous avions préconisée au début du printemps et qu'on a trop retardé à faire.

Nous n'avons pas encore eu de matinées sans vent favorables au soufrage, ce qui fait qu'on sulfate avant de soufrer cette année.

N'ayant pas pu faire ce premier soufrage stimulant et désinfectant, nous mélangeons un litre de soufre colloïdal dans 100 litres de composé cuprique que nous employons. Nous ne ferons le premier soufrage qu'au début de la floraison.

Ce soufrage, au moment où la vigne va fleurir, est très utile, non pas seulement pour prévenir les attaques d'Oïdium, mais pour donner un coup de fouet à la vigne et éviter la coulure.

Cette année, il sera bon, même au moment de la formation du grain, de saupoudrer les vignes par des matinées humides, comme nous en aurons certainement, avec un composé de soufre et de sulfate de cuivre.

Comme il a plu souvent et assez fortement, il serait bon de travailler délicatement les greffés sur place des mois de mars et avril, afin d'aérer et de favoriser la soudure en coupant la croute dure et assez épaisse qui s'est formée sur le bourrelet de terre qui recouvre le greffon.

Enlever si possible avant la floraison les pousses qui sont sorties sur les bras des ceps. Sur les souches vieilles et sur certains cépages, ces pousses (gourmandes) sont très abondantes.

Butter le jeunes vignes qui ont été déchaussées au commencement du printemps.

Sauf les escargots qui sont abondants cette année, peu d'insectes ou chenilles sont aperçus dans les vignes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles qui se tiennent dans les villes de notre région, toutes les semaines, continuent à être très calmes. Ils sont même moins fréquentés que d'habitude, parce que les vignerons sont très occupés par les sulfatages et les travaux en retard.

Les ventes sont rares et les commissions ne cotent pas aux marchés de certaines villes.

Elles ont raison, parce que, si on se fiait aux rares ventes, elles portent sur des vins bien inférieurs. Cela porterait préjudice aux propriétaires détenteurs de beaux vins et aux négociants des centres de consommation.

Le Décret réglementant la loi du 19 avril sur la distillation ayant paru, cela n'a nullement changé la situation des marchés vinicoles.

Ainsi que nous l'avions prévu, dans une de nos précédentes communications, il y aura certaines difficultés dans l'application de cette loi. Nous entendons beaucoup de raisonnements à ce sujet.

A partir du 5 mai et jusqu'au 31, l'Etat achète à l'amiable au prix minimum de 650 fr. l'hectolitre une quantité d'alcool pouvant s'élever à 250.000 hectolitres.

Le prix est donc à 6 fr. 50 le degré. C'est un assez bon prix pour les vins avariés ou douteux. De plus, c'est une soupape de sûreté contre une trop grande baisse. De tout ce qu'ont fait les législateurs en faveur de la viticulture, c'est la loi du 19 avril qui est la meilleure.

Dans les campagnes, les petits propriétaires viticulteurs qui sont très nombreux dans notre région ne sont pas agités comme on le croit à Paris et dans le Nord. Ils raisonnent sagement et souvent avec plus de bon sens que ceux qui ont commencé les grandes manifestations où l'on a souvent trop parlé.

La C. G. V. que la réalité a fait sortir de sa torpeur vient de choisir un nouveau président, M. Gustave Coste. M. Gustave Coste, qui était au début président ou secrétaire général de la C. G. V. du Sud-Est, fait la fusion définitive. Il y aura unité d'action.

De plus, le nouveau président ne s'inféodera pas, nous l'espérons, aux parlementaires qui prétendent avoir le monopole de la défense du vin et endorment les dirigeants des groupements viticoles.

Une foire-exposition régionale agricole, viticole, horticole, avicole, industrielle et commerciale aura lieu dans la petite ville de Lodève du 28 mai au 1er juin.

Cette Exposition est organisée surtout par la Société départementale d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault qui a son siège à Montpellier. Le directeur des Services agricoles du département en sera le commissaire général. — E. F.

Nécrologie. — Roger Marès. — L'un de nos plus fidèles collaborateurs, M. Roger Marès, ingénieur agronome, est décédé le mois dernier dans sa propriété de Souk-el-Khemis, dans la belle vallée de la Medjerda, en Tunisie, où il s'était fixé après une active et brillante carrière administrative en Algérie

et en Tunisie. La viticulture et l'agriculture de toute l'Afrique du Nord, Maroc compris, lui doivent la plus grande partie de tous leurs progrès techniques qu'il suscita et dirigea en collaboration avec le docteur Trabut. Leurs noms resteront associés dans la reconnaissance des agriculteurs algériens. Nous reproduisons les mots qu'a prononcés sur sa tombe l'un de ses successeurs à la Direction des Services agricoles de la Tunisie, M. P. Gillin, et nous joignons nos plus respectueuses condoléances aux siennes pour Mme R. Marès et ses enfants. — R. V.

« ... Dans notre Association des directeurs des Services agricoles de France et d'Algérie, M. Roger Marès avait la haute réputation, bien méritée, d'un grand travailleur, d'un collègue érudit, d'un économiste connaissant admirablement non seulement la France, mais toute l'Afrique du Nord, depuis la Tunisie jusqu'au Maroc. C'est à lui que nous nous adressions pour nous documenter sur cette vaste terre française.

« C'est à lui que ses anciens maîtres et amis, professeurs à l'Institut national agronomique, MM. Viala, Schribaux et tant d'autres, s'adressaient aussi pour avoir des avis autorisés sur la viticulture et sur l'agriculture nord-africaines.

« Directeur départemental des Services agricoles d'Alger, il fut le meilleur propagandiste des nouvelles méthodes agricoles, de l'assolement biennal pour la culture du blé, des cultures fruitières, des irrigations, des silos fourragers, de la reconstitution par le greffage du vignoble phylloxéré. C'est à son altruisme que l'Algérie doit les premières créations des Syndicats agricoles, des Caves coopératives, qui depuis ont été suivies par tant d'autres.

« C'est à lui que l'Institut agricole de Maison Carrée, dont il fut le premier directeur, doit une partie de son succès tant mérité.

« Jamais on n'a demandé en vain un conseil au directeur, à l'inspecteur général Roger Marès.

« C'est qu'il était de cette grande race de terriens qui sait combien la tâche des agriculteurs est rude et difficile et combien il est utile de les guider, et il les guidait par ses paroles et par ses écrits avec toutes les ressources qu'il savait puiser dans ses études agronomiques très complètes, dans un beau passé familial à la fois français et algérien, dans une grande érudition, des lectures nombreuses, des voyages, une vaste correspondance et une expérience consommée de la théorie et de la technique, de la vie et des hommes. Aussi combien est grande la dette de reconnaissance qui lui est due par ses amis, par ses élèves, par tous ceux qu'il a connus et conseillés.

« Combien étaient précieux les avis de prudence, de sagesse, d'économie qu'il donnait à tous, particuliers, jeunes colons, Administrations, Sociétés d'agriculture, Coopératives, Associations agricoles diverses. Du Nord au Sud de la Tunisie qu'il affectionnait et où il s'est endormi pour toujours, dans cette Algérie qu'il connaissait si parfaitement, on peut dire qu'il a bien travaillé pour la mise en valeur de cette terre française d'Afrique, avant, pendant et après la guerre.

« Les distinctions ne lui ont pas manqué ; mais il appréciait surtout sa nomination de correspondant de l'Académie d'agriculture de France.

« Qu'il me soit permis d'apporter ici l'expression de mon fidèle et reconnaissant souvenir à la mémoire de l'ami très cher avec qui j'ai collaboré si affectueusement à Tunis pendant cinq trop courtes années.

« Nous pleurons en lui l'agriculteur, l'agronome, l'économiste, le mutualiste, car rien n'échappait à son esprit avisé et aux applications qu'il pouvait faire de ses vastes connaissances. Nous pleurons aussi le collègue au grand cœur.

« Adieu, cher et grand ami, les directeurs des Services agricoles ne vous oublieront pas. La grande famille agricole de France et la famille de Tunis que je représente ici s'unissent aux nombreux amis de notre regretté collègue

pour exprimer à Madame Marès, si courageuse et si digne, à ses enfants dont il était si fier, nos vives condoléances et l'hommage de notre sympathie bien douloureusement attristée. » — P. Gillin.

Poudrages. — Certains lecteurs intéressés par les précédents articles parus dans ces colonnes sur les poudrages à la stellatite, me demandent quelques précisions sur la façon dont agit cette poudre impalpable.

Je vais essayer de répondre au mieux à ces questions ; tout d'abord, que je rassure ceux qui me demandent si la stellatite n'est pas un poison ; non, la stellatite n'a rien d'un toxique ; elle est absolument inoffensive, tant pour les animaux que pour les hommes et peut donc être employée sans aucun danger ; c'est simplement un oxyde double de chaux et de magnésie finement bluté.

Son action, comme insectifuge, est purement physique. Très fine — elle passe au tamis 200 — elle adhère parfaitement sur les feuilles et pénètre partout au soufflage avec les soufreuses habituelles.

Or, nous avons tous remarqué que les pieds de vignes au bord des routes blanches sont toujours épargnés par la Cochylis, de même que par l'Eudémis. C'est la poussière qui les couvre qui les protège et la stellatite n'agit pas autrement en ce cas.

Comme insecticide, la stellatite agit aussi d'une façon simplement mécanique : très fine et adhérente, elle se colle sur les œufs d'insectes et sur les larves, provoquant leur dessèchement et leur chute sur le sol.

Contre l'Oïdium, en mélange avec le soufre, l'action de la stellatite est multiple : par son extrême finesse, elle rend le soufre plus adhérent et de ce fait intensifie l'action ; d'autre part, la chaux qu'elle contient, comme la magnésie d'ailleurs, étant fortement hydrophile, l'humidité est absorbée par elle et un milieu se trouve ainsi créé, non favorable au développement de la maladie.

Enfin, il faut tenir compte dans l'appréciation de son action de la grande causticité de la stellatite, causticité qui augmente encore l'efficacité comme insecticide ou comme anticryptogamique.

Une citation du professeur Jean Dumont, en terminant : anticryptogamique, la magnésie basique l'est sûrement par sa causticité, viendra confirmer ce qui précède. — Dr Armagnac.

Les achats d'alcool de vin par l'Etat. — Le ministère des Finances précise dans une note les conditions dans lesquelles se feront les achats d'alcool que l'Etat est autorisé à effectuer, en vertu de la loi du 19 avril 1930, soit par la voie amiable, soit par la voie de livraisons obligatoires imposées aux récoltants de vin.

Un décret du 1er mai 1930, publié au *Journal officiel* du 4, règle les conditions des achats directs, dans la limite d'un premier contingent de 250.000 hectolitres d'alcool pur.

Les offres sont dès maintenant reçues et doivent parvenir avant le 31 mai 1930 à la direction des Poudres (service des alcools), boulevard Brune, bastion 79, à Paris. Elles peuvent être faites soit par des distillateurs professionnels, soit par des récoltants. La date extrême de livraison des alcools offerts ne peut être postérieure au 31 décembre 1930.

Les vendeurs peuvent s'adresser pour tous renseignements complémentaires à la direction des Poudres (service des alcools), ou au directeur des contributions indirectes de leur département.

La Chambre de commerce de Constantine et le contingentement des vins algériens. — La Chambre de commerce de Constantine, dans sa réunion du 15 avril dernier, a pris position sur la question du contingentement des vins algériens : elle a fait remarquer, à ce sujet, que la colonisation se trouverait frappée, par cette mesure, dans ses œuvres vives, ce qui entraînerait un avilissement de la propriété foncière.

Le commerce intérieur serait, en outre, de ce fait, paralysé, puisqu'il est fonction de la propriété rurale.

Le pouvoir d'achat de l'Algérie en France irait immédiatement en diminuant.

L'Algérie se trouverait par là contrainte à chercher des débouchés hors de la métropole.

La Chambre de commerce d'Algérie demande donc, en conséquence, que le problème de la surproduction viticole soit étudié dans son ensemble, tant pour l'Algérie que pour la France.

La solution semblerait pouvoir être trouvée dans une réglementation de la qualité du vin ; diverses mesures seraient prises pour cet objet, telles que distillation des mauvais vins, interdiction du surpressage des marcs, élimination des vins de lies, etc.

Les Chambres de commerce de Brest et d'Amiens ont approuvé la résolution précédente. — H. J.

Le contingentement des vins algériens et diverses Chambres de commerce. — La Chambre de commerce de Bougie, dans sa séance du 26 avril dernier, vient de protester contre le projet de contingentement des vins algériens. Elle signale, en particulier, l'intolérance des viticulteurs du Midi et leurs exigences insoutenables à l'égard de la viticulture algérienne.

Elle s'émeut, en outre, de ce que le Groupe viticole de la Chambre ait fait sienne la proposition de la Commission interministérielle de la Viticulture, préconisant le contingentement des vins algériens importés dans la métropole. Une telle mesure serait en effet préjudiciable à la fois à la France entière et à l'Algérie ; elle détruirait l'union douanière existant entre les deux pays et par là ruinerait la colonisation française en paralysant le commerce intérieur algérien et la prospérité rurale.

En conséquence, il y aurait lieu non pas de contingenter les vins algériens, mais d'assainir le marché viticole dans son ensemble par l'élimination des mauvais vins (vins de lies et vins provenant du surpressage des marcs).

Le port de Nantes, en raison du préjudice que lui causerait la mesure de contingentement, a joint ses protestations à celles de la Chambre de commerce de Bougie. — H. J.

La loi du 1er janvier 1930 et le trafic des ports. — L'Union des Chambres de commerce maritimes et des ports français, au cours de sa séance du 1er avril 1930, a examiné les conséquences sur le trafic des ports français de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins.

Le vœu suivant a été adopté à l'unanimité :

« Après avoir pris connaissance des dispositions de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins et en particulier des dispositions de l'article 4 qui interdisent, en fait, l'entrée en France des vins ordinaires étrangers ;

« Considérant qu'il est plus que jamais indispensable de maintenir le commerce extérieur français au niveau qu'il a atteint depuis la guerre et de ne porter aucune atteinte aux intérêts du trafic maritime et de l'armement national ;

Considérant que la loi dont il s'agit compromet la stabilité de nos relations avec divers pays importateurs de vins, et notamment avec l'Espagne, la Grèce, l'Italie, le Portugal ;

« Attire l'attention des pouvoirs publics sur les conséquences de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 et demande :

« 1° qu'à l'avenir, les Chambres de commerce et les groupements intéressés soient appelés à donner leur avis sur les projets et propositions de loi intéressant, par leurs conséquences directes et indirectes, l'économie nationale tout entière ;

« 2° qu'en vue d'assurer aux relations commerciales de la France avec l'étranger la stabilité et la sécurité indispensables, les accords commerciaux ne soient plus, désormais, modifiés brusquement par des règlements d'ordre intérieur. » — H. J.

Situation viticole dans les Pyrénées-Orientales. — La Commission de constatation des cours des vins de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales, à l'issue de sa séance du 10 avril 1930, vient de publier le communiqué suivant :

Vins rouges : 8 à 10 fr. le degré.

Alcools : rectifié, 810 fr.

Le marché est calme, les transactions peu animées et les affaires traitées sont restreintes. Le commerce ne s'approvisionne que pour faire face aux besoins immédiats de la consommation.

La taxe unique de 5 fr. 50 sur les vins est appliquée depuis le 20 avril. On attend l'application de la loi sur la distillation ; d'autre part, l'aboutissement des tarifs de transport est devenu définitif.

On espère une amélioration progressive résultant de ces diverses mesures.

A la propriété. — La température s'est beaucoup améliorée cette dernière semaine. Un vent du Sud-Est presque chaud souffle maintenant, préservant le vignoble des gelées.

La vigne pousse bien ; on peut procéder aux sulfatages et sous peu aux soufrages.

Dans les parties où se montre l'Altise, on emploie les solutions arsenicales mélangées aux bouillies cupriques.

D'autre part, il conviendra, à la fin du mois, de surveiller la sortie des papillons de Cochylis et d'Eudémis et de se tenir prêts à les combattre, par les solutions à l'arséniate de plomb, à l'arséniate de soude et de chaux. — H. J.

Assemblée des présidents de Chambres d'agriculture du 18 mars 1930. — Viticulture. — L'assemblée des présidents de Chambres d'agriculture, dans sa réunion du 18 mars 1930, vient de prendre position au sujet de la crise viticole ; elle considère qu'on ne pourra remédier à celle-ci qu'en orientant résolument la viticulture du côté de la production de tout élément sucre ou alcool, qui ne proviendrait pas du raisin, en favorisant l'exportation des vins, en relevant les tarifs douaniers protecteurs, en combattant la fraude.

En conséquence, l'assemblée demande qu'il soit opéré une réduction des droits de circulation sur les vins et les cidres. Elle insiste pour que soient définitivement prorogés les tarifs réduits de transports ferroviaires applicables aux vins, aux pommes à cidre et aux cidres de la récolte nationale et que la réduction des tarifs actuels soit appliquée également aux distances inférieures à deux cents kilomètres.

Elle demande, de plus, que le vinage à la cuve, en franchise, à base d'alcool de vin ou de cidre, en attendant la fabrication des moûts concentrés, remplace le sucrage jusqu'à concurrence de 2 degrés dans les régions où celui-ci est autorisé par les usages locaux et constants, sous réserve d'assurer aux producteurs de betteraves les satisfactions légitimes qu'ils demandent : l'Etat, en particulier, devra être obligé d'acheter tous les alcools de betteraves et de mélasses à la parité du prix du sucre ; de plus, les représentants des régions betteravières formulent les plus expresses réserves à l'encontre de toute mesure pouvant restreindre la consommation du sucre jusqu'à ce qu'un débouché correspondant puisse lui être procuré ; les viticulteurs se déclarent, du reste, tout prêts à les aider dans cette voie.

L'assemblée demande, de plus, que des crédits soient ouverts en vue de favoriser la création de coopératives de vente dans les grands centres de consommation, afin de réduire l'écart inadmissible entre les prix à la production et à la consommation.

En outre, l'impôt sur les transports de vins, de pommes à cidre et de cidres doit être supprimé.

Une propagande active en faveur du vin, en France et à l'étranger, s'impose : les droits de douane sur les vins et cidres étrangers doivent être relevés, et tous droits d'octroi sur les vins et cidres supprimés.

Les tarifs préférentiels institués par les Compagnies en faveur des vins et des produits agricoles importés de l'étranger, doivent disparaître.

La production des vins de diffusion est à supprimer.

Il faut envisager, en outre, la distillation d'une partie de la récolte et élargir, à cet effet, les débouchés des alcools de vin et de cidre : on peut exiger, pour cet objet, que les vinages des vins destinés à l'exportation ne soient pratiqués qu'avec des alcools de vin ou de cidre.

Les laboratoires d'Etat seront rétablis, leur nombre augmenté, leur direction centralisée au ministère de l'Agriculture et les fonds nécessaires à leur bon fonctionnement votés sans retard.

Enfin, le nombre des agents du Service de la répression des fraudes sera augmenté. — H. J.

La mise en service de l'acquit jaune d'or et le gouvernement allemand. — On mande de Berlin que le gouvernement allemand estimerait que les Cognacs et les Armagnacs importés en Allemagne accompagnés de l'acquit jaune d'or ne bénéficieraient pas *de plano* des avantages, reconnus dans l'accord franco-allemand du 18 avril 1928, aux produits accompagnés de l'acquit 213 et qu'un nouvel accord serait nécessaire à ce sujet.

Or, il a été rappelé au gouvernement allemand qu'au cours des négociations qui ont abouti à l'accord du 20 juin 1928, la délégation allemande a été mise au courant du dépôt d'une proposition de loi instituant l'acquit jaune d'or : les délégués allemands avaient alors fait connaître que ladite réforme pouvant intervenir sans provoquer, une fois réalisée, aucune difficulté.

En conséquence, le gouvernement allemand a été avisé qu'il ne paraissait pas nécessaire d'ouvrir de nouveaux pourparlers pour substituer l'acquit jaune d'or à l'acquit blanc modèle 1909. En conséquence, rien ne paraît donc s'opposer à ce que les autorités douanières allemandes reçoivent toutes instructions pour qu'elles accordent, sans exception, aux Cognacs et aux Armagnacs accompagnés de l'acquit jaune d'or, le bénéfice des droits réduits prévus dans l'accord du 17 août 1927. — H. J.

Application du protocole annexé au traité de commerce franco-grec. — En exécution de l'engagement contracté par le gouvernement hellénique aux termes de l'article premier du Protocole annexé au traité de commerce signé à Athènes le 22 mars 1929 entre la France et la Grèce, de communiquer au gouvernement français le fac-similé de la signature des chimistes autorisés à délivrer les certificats d'analyse des vins destinés à être importés en France, la légation de Grèce vient de communiquer le fac-similé en question (signature du chimiste du laboratoire de Samos (Vathy). — H. J.

Cours d'œnologie. — Le directeur de la Station œnologique du Gard est souvent sollicité pour de nouvelles sessions de Cours temporaires d'œnologie pratique méridionale, et voudrait bien donner satisfaction à tous à ce sujet. Mais on ne peut faire un Cours spécial pour chaque auditeur et il faut absolument trouver une date qui donne satisfaction à tout le monde, ou, du moins, au plus grand nombre des futurs auditeurs. Et c'est là que gît la difficulté ! chacun se prétendant occupé à des degrés divers dès qu'une date est choisie, bien qu'elle semble, d'après la correspondance, devoir donner satisfaction au plus grand nombre.

Dans ces conditions, malgré toute sa bonne volonté à accommoder les intéressés, le directeur se voit obligé de choisir et fixer *lui-même* une date lui paraissant convenable.

En conséquence, et pour le premier semestre, c'est-à-dire en prévision des prochaines vendanges, mais avant les grosses chaleurs, il sera fait, *si le nombre des inscriptions est suffisant*, c'est-à-dire supérieur à 12, une session en juin prochain, du 11 au 21 compris, à Nîmes (1, rue Bernard-Lazare), 9 h. du matin.

La liste des inscriptions est désormais ouverte à la Station pour inscriptions *fermes, définitives et irrévocables*. — *Le directeur de la Station œnologique du Gard*. H. Astruc.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 60. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 60.

BORDEAUX. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges, du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

MIDI. — *Nîmes (12 mai 1930). — Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré, supérieurs, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré. Costières, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Montpellier (13 mai 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 50 à 65 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 65 à 90 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » » fr. les » degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr., pas d'affaires.

Béziers (2 mai). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 11 mai 1930. Vins nouveaux de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (3 mai 1930). — Vins rouges 1929, de 7 fr. 25 à 9 fr. le degré, pas d'affaires signalées. Alcool rectifié, 810°.

Carcassonne (10 mai). — Vins rouges 1929, de 7 fr. » à 9 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 108 fr. » à 118 fr.; orges, 62 fr. » à 77 fr.; escourgeons, 60 fr. à 75 fr.; maïs, 83 fr. » à 93 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 55 fr. à 70 fr.; sarrasin, 82 fr. à 84 fr. »; avoines, 53 fr. » à 59 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 113 fr. 82 à » fr. ». Buenos-Ayres, 98 fr. » à » ». Chicago, 95 fr. 54. — Sons, 34 fr. à 40 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 25 à 28 fr.; remoulages, de 33 à 60 fr. — **Semences** : Blés, 35 à 45 fr. »; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 180 à 240 fr.; du Midi, de 230 à 260 fr. — Hollande commune, de 50 à 80 fr.; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr.; Saucisse rouge, de 35 fr. à 40 fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.: Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 360 fr. à 390 fr.; foin, 335 fr. à 375 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 180 fr. à 190 fr.; vescillons, 125 à 130 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 280 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 103 fr.; d'arachide blanc extra, 89 fr. à » fr.; Coprah, 76 fr. »; Arachides courant, 75 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à 715 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 232 fr. 50 à 234 fr.

Bétail (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 20 fr. 50. — Veaux, 9 fr. 50 à 19 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 50 à 36 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 18 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs; superphosphaté d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 133 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 306 fr. 100 kgs; neige, 311 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Oranges d'Espagne, 180 à 330 fr. — Poires d'Australie, de 600 fr. à 800 fr. Pommes de choix, 600 fr. à 1.400 fr.; communes, de 250 fr. à 450 fr. — Citrons, 280 à 350 fr. — — Bananes de 550 à 600 fr. les 100 kgs. — Cerises du Midi, de 1.300 à 1.500 fr. — Fraises de Carpentras, de 700 à 1.400 fr. — Asperges en vrac, de 300 à 550 fr. les 100 kg. — Choux nouveaux, 60 à 110 fr. le 100. — Choux-fleurs, 60 à 300 fr. le cent. — Tomates, de 500 à 750 fr. — Figues d'Algérie, de 200 fr. à 300 fr. — Laitues du Midi, de 50 à 90 fr. le cent. — Haricots verts d'Espagne, 600 à 900 fr. — Pois verts d'Algérie, de 250 à 300 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 60 à 200 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE